

Axis Mundi Gran Reserva Tannat 2011

Produtor: Pisano

Região: Canelones

País: Uruguai

Tipo: Tinto

Safra: 2011

Teor Alcoólico: 14 Vol

Corpo: Muito Encorpado

Um tinto poderoso, criado para amadurecer na garrafa e com armazenamento cuidadoso, continuará a se desenvolver por décadas e crescerá em complexidade com o passar dos anos. Axis Mundi é uma das maiores criações de Pisano e certamente o melhor tinto do Uruguai na atualidade - um super-tannat de impressionante concentração e potência, mas também muito equilibrado, com taninos refinados e um longo final de boca. Elaborado apenas com uvas de vinhas muito velhas de Tannat, cultivadas com minúsculos rendimentos, o que lhe confere uma classe e uma complexidade ainda inéditas para os vinhos elaborados com esta poderosa variedade. Os taninos e cristais de tartaratos não foram removidos antes do engarrafamento, o que significa que o vinho pode formar naturalmente um sedimento ou 'crosta'. Para apreciar plenamente este fantástico vinho, sugerimos que decante cuidadosamente e deixe o vinho "respirar" o suficiente para preservar o rico bouquet e sabores que se desenvolveram na garrafa.

Pisano

UVAS:

Tannat (100%)

VINHEDOS:

Uvas provenientes de vinhedos próprios, localizados em Progreso-Canelones.

VINIFICAÇÃO:

Maceração de 15 dias para obter maior expressão aromática. Fermentação com temperatura controlada entre 26 e 32°C.

MATURAÇÃO:

100% do vinho permanece em barricas de carvalho francês por 30 meses.

SUGESTÃO DE GUARDA:

Mais de 10 anos

SERVIÇO:

Leitão, carnes de caça, confit e arroz de pato.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18 a 20°C

PRÊMIOS E NOTAS:

James Suckling 90 PTS / 2011

